

# MENU DEGUSTAZIONE

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura,  
germogli di nasturzio e la loro maionese

Tartarina di manzo Piemontese agli elementi della carbonara

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" al ragù di faraona e fave fresche

Tagliatina di controfiletto di manzo Piemontese con patate arrosto

Panna, fragole e meringa

60

---

VILLA GIGLIO

---

## SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI FREDDI

### **Il maiale e la vacca**

Tagliere misto dei migliori salumi e formaggi selezionati, servito con gnocco fritto e la giardiniera croccante di "Cascina Pizzavacca" <sup>1,7</sup>

24

### **Acciughe**

Pane nero ai cereali casereccio, burro e selezione di acciughe del Mar Cantabrico <sup>1,4,5,7</sup>

18

### **Il meglio dell'Ossola**

Selezione di salumi Ossolani (Prosciutto Walser, salame, lonzino e pancetta) serviti con giardiniera "Cascina Pizzavacca" e gnocco fritto <sup>1,7</sup>

16

### **Degustazione di formaggi**

Selezione di formaggi a latte vaccino, di capra e di pecora serviti con marmellata e miele <sup>7</sup>

5pz 16

3pz 10

VILLA GIGLIO

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# ANTIPASTI

## **Gamberi in fiore**

Fiori di zuccina farciti con gamberi, mentuccia e zest di limone in tempura,  
con salsa agrodolce \* 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12

16

## **Lingua di vitello**

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura e poi arrostita  
germogli di nasturzio e la loro maionese <sup>3, 5, 6, 7, 9, 10, 12</sup>

16

## **Tartare alla carbonara**

Tartare di manzo Piemontese su fonduta di pecorino,  
uovo in doppia consistenza e guanciaie croccante <sup>1, 3, 5, 7</sup>

16

## **Sfoglia di asparagi**

Sfoglia casereccia ricotta e asparagi, fondutina al Taleggio d'alpe <sup>1, 3, 7, 9</sup>

15

VILLA GIGLIO

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# PRIMI PIATTI

## Ragù di Favaona

Spaghettoni “Benedetto Cavalieri” al ragù di faraona e fave fresche <sup>1, 7, 8, 9, 12</sup>

18

## Raviolo ai gamberi

Ravioli di nostra produzione ripieni di gamberi, la loro bisque e stracciatella \*  
<sup>1, 2, 3, 4, 7, 9, 12</sup>

18

## Il risotto del mese

Riso carnaroli “Cascina Canta” agli asparagi e Bleu de Moncenis  
<sup>1, 7, 9</sup>

16

## La “nostra” cacio e pepe

Noi ci proviamo a toglierla dal menu, ma alla fine ce la fate rimettere sempre!  
<sup>1, 3, 7</sup>

---

VILLA GIGLIO

---

14

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# SECONDI PIATTI

## Aberdeen Angus

Ribs di Aberdeen Angus selezione "Divina Carni" cotte a bassa temperatura, salsa chimichurry e spinaci al burro <sup>7,9,12</sup>

26

## Controfiletto

Tagliata di tenerissimo controfiletto di manzo "Razza Piemontese" grigliata su pietra lavica e servita con patate arrosto

24

## Seppia e asparagi

Julienne di seppia alla piastra, su passatina di asparagi e asparagi in insalata \*

<sup>4,9,14</sup>

24

## Ombrina

Trancio di ombrina cotta al forno, in guazzetto di carciofi e patate <sup>4,7,9,12</sup>

22

## Asparagi

Asparagi con uova in cereghin <sup>3,7,9</sup>

16

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# DESSERT

**La buca l'è minga straca se la sa no de vaca**  
Selezione di formaggi serviti con marmellata e miele <sup>7</sup>

5pz **16**

3pz **10**

## Tatin

Imperdibile Tarte Tatin alle mele, con salsa inglese alla vaniglia <sup>1, 3, 5, 7, 8, 12</sup>

**8**

## Tortino al cioccolato

Tortino al cioccolato dal cuore morbido, fondente al 60% "Venchi" <sup>1, 3, 7, 8</sup>

**8**

## Panna, fragole e meringa

Fragole, panna montata e meringhe fatte in casa sbriciolate <sup>3, 7</sup>

**8**

## Dolce del giorno

**7**

## Ananas al naturale

**6**

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**